



### **TERMO DE REFERÊNCIA – TR**

Concessão onerosa de uso de bem público para instalação e exploração de restaurante/lanchonete no quiosque de propriedade do Município de São Vendelino/RS, vinculada à execução das obras de reforma e adequação do imóvel.

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VENDELINO**

Secretaria Municipal do Planejamento e Desenvolvimento Econômico

## **1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

### **1.1. Descrição do objeto**

O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM PÚBLICO**, consistente no quiosque de propriedade do Município de São Vendelino/RS, localizado na Rua Cônego Caspary, 226, Centro, edificado sobre parte do imóvel objeto da matrícula nº 2.013 do Registro de Imóveis de Feliz/RS, destinado à exploração comercial de atividade de restaurante e/ou lanchonete, compreendendo, ainda, a obrigação de execução das obras de reforma e adequação do imóvel previstas nos documentos técnicos elaborados pela Administração Municipal.

A concessão compreende o direito de utilização e exploração econômica do imóvel pelo prazo e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e no contrato, mediante pagamento de outorga mensal e cumprimento integral das obrigações relacionadas ao funcionamento do estabelecimento, conservação do patrimônio público e execução das intervenções de engenharia previstas pela Administração.

Integram o objeto, portanto, duas obrigações principais e indissociáveis: a execução das obras de reforma e adequação do quiosque e a posterior exploração econômica regular do imóvel, mediante funcionamento de restaurante e/ou lanchonete destinado ao atendimento da população, visitantes e turistas.

O imóvel deverá permanecer destinado à finalidade estabelecida durante toda a vigência da concessão, sendo vedada sua utilização para finalidade incompatível, bem como a cessão, transferência, empréstimo ou sublocação, total ou parcial, sem prévia e expressa autorização do Município.

### **1.2. Das definições**

Para fins deste Termo de Referência, consideram-se:

a) **CONCEDENTE**: o Município de São Vendelino/RS, proprietário do imóvel e responsável pela gestão e fiscalização da concessão;



b) **CONCESSIONÁRIA:** a pessoa jurídica vencedora do procedimento licitatório que celebrar o respectivo contrato de concessão onerosa de uso;

c) **CONCESSÃO ONEROSA DE USO:** instrumento pelo qual o Município assegura à concessionária, pelo prazo contratualmente estabelecido e mediante pagamento de outorga, o direito de utilizar e explorar economicamente o imóvel público, observadas as condições, limitações e obrigações estabelecidas no procedimento licitatório;

d) **OUTORGA MENSAL:** valor mensal devido pela concessionária ao Município em contraprestação pela utilização privativa e exploração econômica do imóvel, observado o valor mínimo estabelecido e o valor resultante da proposta vencedora;

e) **OBRAS DE REFORMA E ADEQUAÇÃO:** conjunto de intervenções obrigatórias previamente definidas pela Administração Municipal no Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro e demais documentos técnicos;

f) **INVESTIMENTO RECONHECIDO:** valor correspondente aos serviços integrantes das obras obrigatórias que tenham sido efetivamente executados, comprovados, medidos e aceitos pela fiscalização municipal, passível de compensação com os valores devidos a título de outorga nas condições deste Termo;

g) **SERVIÇO ADEQUADO:** aquele prestado com regularidade, continuidade, eficiência, segurança, higiene, qualidade, cortesia e respeito aos consumidores, observadas as normas aplicáveis aos estabelecimentos do ramo alimentício e as condições previstas neste Termo de Referência.

### **1.3. Da caracterização do imóvel**

O espaço físico objeto da concessão consiste em prédio de alvenaria com aproximadamente 133,00 m<sup>2</sup>, edificado sobre terreno com aproximadamente 450,00 m<sup>2</sup>, constituído de parte do imóvel objeto da matrícula nº 2.013 do Registro de Imóveis de Feliz/RS, localizado na Rua Cônego Caspary, s/nº, Centro, junto à Rua Coberta e nas proximidades do Centro Administrativo Municipal.

### **1.4. Da participação de pessoa física ou jurídica**

Será admitida a participação no procedimento licitatório de pessoas físicas ou jurídicas, desde que atendidas as condições de participação e os requisitos de habilitação estabelecidos no edital.



A admissão de pessoas físicas busca ampliar a competitividade e possibilitar a participação de interessados que possuam capacidade e interesse na exploração da atividade, ainda que não disponham de empresa previamente constituída. Essa possibilidade já foi adotada pelo Município no procedimento anterior, no qual se estabeleceu a necessidade de constituição posterior de pessoa jurídica para o efetivo exercício da atividade comercial.

#### **1.5. Do prazo da concessão**

A concessão onerosa de uso terá vigência inicial de **60 (sessenta) meses**, contada na forma estabelecida no contrato, podendo ser prorrogada quando legalmente admitido, mediante demonstração do interesse público e concordância das partes.

A prorrogação não constituirá direito adquirido da concessionária e ficará condicionada, entre outros aspectos, à adequada utilização do imóvel, conservação do patrimônio, regularidade no cumprimento das obrigações, inexistência de inadimplementos relevantes e demonstração de vantajosidade para a Administração.

#### **1.6. Do valor mínimo da outorga**

O valor mínimo mensal da outorga pela utilização privativa e exploração econômica do imóvel será de **R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais)**, admitindo-se a apresentação de propostas superiores na forma estabelecida no edital.

Considerando a vigência inicial de 60 (sessenta) meses, o valor mínimo nominal correspondente à concessão será de R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais), sem considerar os reajustes incidentes durante a execução contratual.

O valor mensal efetivamente devido corresponderá àquele resultante da proposta vencedora do procedimento licitatório, observada a sistemática específica de compensação do investimento realizado nas obras obrigatórias, conforme disciplinado neste Termo de Referência.

### **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

A presente concessão decorre da necessidade de assegurar utilização adequada e contínua ao quiosque municipal localizado na área central de São Vendelino/RS, promovendo o aproveitamento econômico do patrimônio público mediante atividade compatível com as características do imóvel e com a dinâmica dos espaços públicos existentes em seu entorno.



Além da utilização econômica do espaço, foram identificadas intervenções necessárias à reforma e adequação do imóvel, previamente definidas pela Administração por meio de Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro e demais documentos técnicos. A solução adotada vincula a realização dessas melhorias à concessão, atribuindo ao futuro concessionário sua execução nos termos estabelecidos pelo Município.

Busca-se, dessa forma, conciliar a recuperação e conservação do patrimônio municipal com sua utilização para prestação de serviço de alimentação à população, visitantes e turistas, mantendo-se sob responsabilidade do Município a propriedade do imóvel, a gestão da concessão e a fiscalização das obrigações estabelecidas.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução consiste na seleção, mediante procedimento licitatório, de pessoa física ou jurídica interessada em assumir a concessão onerosa de uso do quiosque municipal, executar as obras de reforma e adequação determinadas pela Administração e, posteriormente, explorar comercialmente o imóvel mediante funcionamento de restaurante e/ou lanchonete.

A concessionária assumirá a execução das obras previstas nos documentos técnicos, cujo investimento encontra-se atualmente estimado em R\$ 40.428,70 (quarenta mil, quatrocentos e vinte e oito reais e setenta centavos). Os serviços serão submetidos à fiscalização, medição e recebimento pelo Município, e os valores efetivamente reconhecidos poderão ser compensados com as parcelas devidas a título de outorga, conforme procedimento estabelecido neste Termo.

Após a conclusão e recebimento das intervenções, caberá à concessionária providenciar a estrutura necessária ao funcionamento do estabelecimento, incluindo equipamentos, mobiliários, utensílios, pessoal, insumos, licenças e autorizações, passando a realizar a exploração econômica por sua conta e risco.

Durante toda a vigência, a concessionária deverá observar as condições de funcionamento, horários, cardápio mínimo, conservação, higiene, atendimento, utilização das áreas externas e demais requisitos estabelecidos neste Termo, permanecendo o Município responsável pelo acompanhamento e fiscalização da concessão.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **4.1. Requisitos gerais**



A concessionária deverá possuir ou providenciar todas as condições necessárias à regular execução do objeto, assumindo integral responsabilidade pela exploração econômica do estabelecimento e pelo cumprimento das obrigações decorrentes da concessão.

Deverão ser observadas as normas sanitárias, consumeristas, trabalhistas, tributárias, ambientais, de segurança e demais disposições legais aplicáveis à atividade, bem como as determinações dos órgãos públicos competentes.

#### **4.2. Requisitos relativos às obras**

A concessionária deverá executar integralmente as intervenções previstas no Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro e demais documentos técnicos, respeitando materiais, quantitativos, métodos construtivos e especificações definidos pela Administração.

A concessionária poderá contratar profissional ou empresa especializada para executar as intervenções, não sendo exigido que o próprio licitante possua atividade empresarial de engenharia ou arquitetura, permanecendo, entretanto, integralmente responsável perante o Município pela correta execução das obras.

#### **4.3. Licenças e regularização da atividade**

Antes do início da exploração comercial, a concessionária deverá obter e manter válidos todos os alvarás, licenças, autorizações e demais documentos necessários ao regular funcionamento do estabelecimento.

Quando a vencedora tiver participado como pessoa física, deverá ainda comprovar a constituição da pessoa jurídica e sua regularização para o exercício da atividade comercial antes da abertura ao público.

### **5. CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO**

#### **5.1. Das regras gerais de funcionamento do estabelecimento**

A concessionária deverá manter o restaurante e/ou lanchonete em efetivo e regular funcionamento durante toda a vigência da concessão, assegurando atendimento adequado à população, visitantes e turistas, observados os dias e horários mínimos estabelecidos neste Termo de Referência e as condições especiais aplicáveis aos eventos promovidos ou apoiados pelo Município.

A exploração comercial será realizada integralmente por conta e risco da concessionária, que responderá pela organização administrativa e operacional



do estabelecimento, contratação e remuneração de pessoal, aquisição de alimentos, bebidas e demais insumos, formação de estoques, definição de preços, recolhimento de tributos e demais despesas necessárias ao exercício da atividade.

Os produtos comercializados deverão apresentar qualidade adequada, estar dentro dos respectivos prazos de validade e ser armazenados, manipulados, preparados e expostos de acordo com a legislação aplicável. A concessionária será integralmente responsável perante os consumidores pelos produtos e serviços oferecidos no estabelecimento.

A concessionária deverá manter quantidade suficiente de trabalhadores para assegurar o atendimento adequado, especialmente nos períodos de maior movimento e durante eventos realizados nas proximidades do imóvel, sendo de sua exclusiva responsabilidade todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e demais encargos decorrentes das relações de trabalho mantidas para execução da atividade.

## **5.2. Dos dias e horários de funcionamento**

O estabelecimento deverá permanecer aberto ao público, no mínimo, de terça-feira a domingo, das 10h às 22h, podendo a concessionária ampliar livremente esses horários, desde que observadas a legislação aplicável, as regras relativas ao sossego público e eventuais determinações municipais relacionadas à utilização dos espaços públicos do entorno.

O horário estabelecido corresponde ao período mínimo de disponibilidade de atendimento ao público, devendo o estabelecimento permanecer efetivamente em condições de funcionamento durante todo o período, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas e previamente comunicadas à fiscalização.

A concessionária poderá estabelecer dia de descanso semanal às segundas-feiras, sem prejuízo da possibilidade de funcionamento também nesse dia, conforme sua conveniência comercial. Quando houver evento oficial ou programação municipal que justifique o funcionamento excepcional em segunda-feira, poderão ser aplicadas as condições específicas previstas neste Termo.

O funcionamento deverá ocorrer durante todo o ano, inclusive nos períodos de férias e alta temporada, não sendo admitidos fechamentos prolongados por conveniência particular da concessionária sem prévia autorização do Município. No entanto, nos dias de Natal e Ano Novo, a concessionária poderá solicitar fechamento excepcional ou redução do horário,





mediante comunicação prévia e fundamentada, cabendo à Administração avaliar a razoabilidade da solicitação e sua compatibilidade com o interesse público.

Interrupções temporárias motivadas por manutenção emergencial, caso fortuito, força maior, determinação de autoridade sanitária ou outra circunstância devidamente justificada deverão ser imediatamente comunicadas ao fiscal da concessão, indicando-se, sempre que possível, a previsão para retomada das atividades.

### **5.3. Do funcionamento durante eventos oficiais**

Considerando que o quiosque está localizado nas proximidades da Rua Coberta, espaço utilizado pelo Município para realização de feiras, festividades, atividades culturais, turísticas e demais eventos públicos, a ocorrência dessas programações poderá ensejar condições específicas de funcionamento e utilização dos espaços públicos situados no entorno do estabelecimento.

Durante os eventos oficiais promovidos, organizados ou formalmente apoiados pelo Município, poderão ser estabelecidas regras específicas relacionadas à circulação de pessoas, segurança, limpeza, logística, disposição de estruturas e utilização das áreas públicas. A concessionária deverá observar tais determinações sempre que incidirem sobre o imóvel ou seu entorno, independentemente de sua adesão comercial ao evento.

Quando determinado evento oficial estiver submetido a regime especial de exploração comercial, a participação da concessionária será facultativa, cabendo-lhe decidir se possui interesse em manter o estabelecimento em funcionamento durante o período da respectiva programação. A adesão dependerá de manifestação expressa da concessionária, apresentada na forma e no prazo previamente informados pela Administração Municipal.

Em caso de adesão ao regime especial, poderá ser exigido da concessionária o pagamento de preço público ou valor adicional à Municipalidade, distinto da outorga mensal ordinariamente devida pela utilização do imóvel. A cobrança deverá ser previamente estabelecida pelo Município, com indicação do valor ou critério de cálculo, vencimento, período abrangido, condições específicas de funcionamento e, quando houver, estruturas ou serviços disponibilizados em razão do evento.

A ausência de manifestação da concessionária dentro do prazo estabelecido será considerada como desinteresse na adesão ao regime especial. Nessa hipótese, quando as regras específicas do evento assim permitirem, a concessionária poderá manter o estabelecimento fechado



durante o período da programação, sem incidência do valor adicional e sem aplicação de penalidade pelo não cumprimento do horário ordinário, retomando normalmente suas atividades após o encerramento do evento.

A participação da concessionária em evento oficial não lhe conferirá qualquer direito de exclusividade na comercialização de alimentos, bebidas ou demais produtos. O Município poderá autorizar a participação de outros restaurantes, lanchonetes, comerciantes, produtores, expositores, vendedores e prestadores de serviços, conforme as características e regras de cada programação, não gerando tal circunstância direito à indenização, restituição de valores, redução da outorga ou qualquer outra compensação financeira.

As regras específicas de cada evento serão previamente comunicadas à concessionária, especialmente quanto aos horários, período de funcionamento, condições de acesso, utilização das áreas externas, circulação, limpeza, segurança, logística, eventual cobrança adicional e demais condições necessárias à compatibilização da atividade do estabelecimento com a programação municipal.

#### **5.4. Dos produtos e atividades permitidas**

A atividade principal do estabelecimento será a prestação de serviços de alimentação, compreendendo a preparação e/ou comercialização de refeições, lanches, salgados, doces, sobremesas, cafés, sucos, bebidas e demais produtos compatíveis com o funcionamento de restaurante e/ou lanchonete.

Deverá ser disponibilizado almoço na modalidade self-service por peso, observadas as condições e o cardápio mínimo estabelecidos neste Termo de Referência. Para cobrança das refeições, a concessionária deverá dispor de balança apropriada, regularmente aferida e em condições adequadas de funcionamento.

Será admitida a comercialização de bebidas alcoólicas, desde que observada integralmente a legislação aplicável, especialmente a proibição de venda, fornecimento ou entrega a menores de 18 anos, permanecendo a concessionária responsável pelo cumprimento das restrições legais.

Também deverá ser comercializado souvenirs, artesanatos, produtos coloniais e produtos típicos, especialmente aqueles relacionados à identidade cultural, turística e produtiva do Município e da região.

A concessionária poderá utilizar as instalações para preparação de alimentos destinados a encomendas, eventos ou outros estabelecimentos,





desde que a atividade seja compatível com as licenças existentes e não prejudique, reduza ou interrompa o atendimento obrigatório ao público.

Fica vedada a guarda ou armazenamento de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou outros materiais incompatíveis com a atividade de alimentação, ressalvados os produtos de limpeza e demais substâncias necessárias ao funcionamento, que deverão ser acondicionados e armazenados de acordo com as normas aplicáveis.

### **5.5. Do cardápio mínimo obrigatório**

A concessionária deverá manter cardápio compatível com a finalidade do estabelecimento e disponibilizar, durante os respectivos períodos de atendimento, variedade mínima suficiente para caracterizar efetivamente a exploração de restaurante e lanchonete.

#### **5.5.1. Lanchonete**

Deverão ser disponibilizados, no mínimo:

| ITEM | ALIMENTOS                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Água Mineral                                                                                                                            |
| 2    | Água de Coco (em garrafa ou natural)                                                                                                    |
| 3    | Refrigerantes: normal, ht e/ou diet, ao menos três tipos                                                                                |
| 4    | <u>Sucos</u> : três tipos de sucos naturais e dois tipos de sucos enlatados e/ou em caixa e/ou polpa                                    |
| 5    | Cafés: dois tipos                                                                                                                       |
| 6    | Chás: dois tipos                                                                                                                        |
| 7    | <u>Salgados</u> : três tipos de salgados de forno, três tipos de salgados fritos e mínimo de 1 tipo de salgado feito com massa integral |
| 8    | Dois tipos de doce                                                                                                                      |
| 9    | Um tipo de torta doce                                                                                                                   |
| 10   | Dois tipos de sanduíche natural                                                                                                         |
| 11   | Dois tipos de sanduíches diversos                                                                                                       |
| 12   | Pão de queijo/Pão delícia.                                                                                                              |
| 13   | Balas, bombons, goma de mascar e assemelhados                                                                                           |
| 14   | Picolés e sorvetes (6 tipos no total).                                                                                                  |
| 15   | Xis                                                                                                                                     |
| 16   | Chopp e cerveja                                                                                                                         |

#### **5.5.2. Restaurante**

Durante o período destinado **ao almoço** (no mínimo das 11:30 às 13:30) deverá ser disponibilizado serviço de refeições por peso, na modalidade self-service, contemplando variedade compatível com refeição completa e, no mínimo:

- a) dois tipos de proteínas animal;



- b) dois tipos de saladas (com opções de vegetais crus, cozidos e molhos);
- c) dois tipos de acompanhamentos, além de arroz e feijão - que também deverão ser ofertados diariamente. Ex: massa, purê ou gratinado, arroz recheado, farofa.
- d) dois tipos de frutas da estação.

Para comercialização das refeições por peso, deverá ser utilizada balança apropriada, em perfeito estado de funcionamento e regularmente aferida pelos órgãos competentes, devendo o preço por quilograma permanecer informado de forma clara e visível aos consumidores.

Além dos serviços de lanchonete e almoço, a concessionária deverá disponibilizar **refeições no período noturno**, no mínimo das 19h às 21h30min, observadas as seguintes condições:

a) De **terça-feira a quinta-feira** deverão ser disponibilizados pratos à la carte, com no mínimo 02 (duas) opções distintas de pratos, devendo cada opção conter, no mínimo: 01 (uma) opção de proteína; 02 (duas) opções de carboidratos; e 02 (duas) opções de saladas e/ou vegetais.

As opções deverão possibilitar ao consumidor efetiva escolha entre preparações distintas, não sendo suficiente a mera alteração de acompanhamento secundário para caracterização de pratos diferentes.

b) De **sexta-feira a domingo** deverão ser disponibilizados pratos à la carte, com no mínimo 02 (duas) opções distintas de pratos, devendo cada opção conter, no mínimo: 01 (uma) opção de proteína; 02 (duas) opções de carboidratos; e 02 (duas) opções de saladas e/ou vegetais.

Além dos pratos acima, de sexta-feira a domingo, a concessionária deverá disponibilizar **pizzas, mediante serviço à la carte e/ou rodízio de pizzas**, conforme organização comercial adotada pelo estabelecimento.

A modalidade escolhida para comercialização das pizzas poderá variar de acordo com a organização do estabelecimento, desde que seja assegurada sua efetiva disponibilização ao público durante o período noturno nos dias estabelecidos.

### **5.5.3. Das condições gerais do cardápio**

A concessionária poderá variar as preparações integrantes do cardápio de acordo com a sazonalidade dos alimentos, disponibilidade de produtos, datas comemorativas, hábitos de consumo e aceitação do público, desde que



sejam preservadas as quantidades, categorias e variedades mínimas exigidas neste Termo de Referência.

A eventual indisponibilidade temporária de determinado ingrediente ou preparação, decorrente de circunstância excepcional devidamente justificável, deverá ser suprida, sempre que possível, por produto ou preparação equivalente, de modo a não comprometer a variedade mínima obrigatória.

Todos os alimentos deverão ser preparados, armazenados, conservados e servidos em condições adequadas de higiene, temperatura e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as demais disposições deste Termo de Referência.

#### **5.6. Dos equipamentos, mobiliários e utensílios mínimos**

A concessionária deverá providenciar, às suas expensas, todos os equipamentos, mobiliários, eletrodomésticos, utensílios e demais materiais necessários ao adequado funcionamento do restaurante/lanchonete, em quantidade compatível com a capacidade do estabelecimento e com o atendimento ao público.

Deverão ser disponibilizados, no mínimo:

| ITEM | EQUIPAMENTO                                                |
|------|------------------------------------------------------------|
| 1    | Forno de microondas                                        |
| 2    | Forno elétrico                                             |
| 3    | Geladeira/freezer expositora vertical, com porta de vidro. |
| 4    | Geladeira                                                  |
| 5    | Sanduicheira                                               |
| 6    | Liquidificador                                             |
| 7    | Estufa para salgados                                       |
| 8    | Cafeteira                                                  |
| 9    | Espremedor de frutas                                       |
| 10   | Chapa Elétrica                                             |
| 11   | Fogão Industrial                                           |
| 12   | 20 mesas e 40 cadeiras                                     |
| 13   | 10 guarda-sóis                                             |
| 14   | 2 splits com capacidade de 24000 btus                      |
| 15   | Móvel para exposição de souvenirs                          |
| 16   | Louças e talheres novas                                    |
| 17   | Churrasqueira                                              |

A relação acima possui caráter mínimo, cabendo à concessionária fornecer todos os demais equipamentos necessários ao cumprimento das



normas sanitárias e ao perfeito funcionamento da atividade, ainda que não expressamente relacionados.

Todos os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação, higiene, segurança e funcionamento, sendo responsabilidade da concessionária sua manutenção preventiva e corretiva e substituição sempre que deixarem de atender adequadamente à finalidade pretendida.

Os equipamentos, mobiliários e utensílios adquiridos pela concessionária para exploração comercial, quando não incorporados permanentemente ao imóvel e não integrantes das obras compensadas, permanecerão de sua propriedade e poderão ser retirados ao término da concessão, desde que sua remoção não cause danos ao patrimônio municipal.

#### **5.7. Das condições sanitárias, higiene e segurança alimentar**

A concessionária deverá observar integralmente as normas sanitárias e de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, responsabilizando-se pelas condições de recebimento, armazenamento, conservação, preparação, manipulação, exposição e comercialização dos alimentos.

Deverá manter o estabelecimento permanentemente limpo e organizado, abrangendo cozinha, área de atendimento, sanitários, depósito, equipamentos, mobiliários, utensílios e áreas externas utilizadas em razão da concessão.

Os trabalhadores envolvidos na manipulação e preparação de alimentos deverão observar as exigências sanitárias aplicáveis à atividade, inclusive quanto à higiene pessoal, vestimentas adequadas e demais procedimentos de boas práticas.

A concessionária deverá implementar medidas adequadas para controle integrado de vetores e pragas urbanas, manejo dos resíduos, higienização dos reservatórios de água, quando sob sua responsabilidade, e conservação das instalações, mantendo disponíveis os comprovantes e registros exigidos pela fiscalização sanitária.

Os resíduos deverão ser separados, acondicionados e destinados adequadamente, utilizando-se recipientes apropriados e em quantidade suficiente. O óleo de cozinha usado não poderá ser descartado na rede de esgoto, no solo ou juntamente com resíduos comuns, devendo receber destinação ambientalmente adequada.



Produtos de limpeza, substâncias químicas e materiais potencialmente contaminantes deverão ser armazenados separadamente dos alimentos, em local apropriado e identificado.

#### **5.8. Do atendimento ao público**

O atendimento deverá ser prestado de forma cordial, eficiente, respeitosa e não discriminatória, assegurando aos consumidores informações claras sobre os produtos comercializados, preços praticados e demais condições de consumo.

Os preços deverão ser fixados e divulgados de maneira clara e visível, inclusive o valor do quilograma da refeição self-service e demais informações cuja divulgação seja obrigatória pela legislação consumerista.

A concessionária será responsável pela qualidade dos produtos e serviços comercializados e pelo atendimento realizado por seus empregados, prepostos ou demais pessoas que atuem no estabelecimento.

Reclamações relacionadas às condições do estabelecimento, higiene, atendimento, produtos ou descumprimento das condições da concessão poderão ser apuradas pela fiscalização municipal, sem prejuízo da competência dos demais órgãos de fiscalização.

#### **5.9. Do uso do deck e das áreas externas**

A concessionária poderá utilizar o deck e demais áreas externas imediatamente vinculadas ao quiosque para colocação de mesas, cadeiras, guarda-sóis e outros elementos destinados ao atendimento dos consumidores, desde que preservadas a circulação, acessibilidade, segurança e utilização regular dos espaços públicos.

A disposição do mobiliário externo deverá observar as orientações da Administração Municipal e não poderá impedir ou dificultar a circulação de pedestres, acesso aos demais espaços públicos, realização de eventos ou execução de serviços municipais.

A utilização das áreas externas não confere à concessionária exclusividade sobre espaços públicos além daqueles expressamente abrangidos pela concessão, nem autoriza sua delimitação permanente, fechamento ou utilização para finalidade diversa sem autorização municipal.

Ao final de cada período de funcionamento, a concessionária deverá manter as áreas utilizadas em adequadas condições de limpeza, recolhendo resíduos, embalagens e demais materiais decorrentes da atividade.



Durante eventos realizados na Rua Coberta ou no entorno, a Administração poderá estabelecer organização diferenciada para mesas, cadeiras, guarda-sóis e demais estruturas externas, visando compatibilizar o funcionamento do estabelecimento com a programação e a circulação do público.

#### **5.10. Da conservação, manutenção e despesas do imóvel**

Após a conclusão das obras obrigatórias, caberá à concessionária manter o imóvel e suas instalações em perfeito estado de conservação e funcionamento durante toda a vigência da concessão, realizando, às suas expensas, as manutenções preventivas e corretivas decorrentes do uso ordinário do espaço.

Serão de responsabilidade exclusiva da concessionária as despesas relacionadas à exploração do estabelecimento, incluindo consumo de água, energia elétrica, telefone, internet, gás, coleta ou destinação específica de resíduos, manutenção de equipamentos, materiais de limpeza, controle de pragas, seguros eventualmente contratados, tributos, taxas e demais encargos decorrentes da atividade.

### **6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

A execução do objeto ocorrerá de forma sequencial, compreendendo a disponibilização do imóvel pelo Município, a execução e o recebimento das obras de reforma e adequação, a instalação da estrutura necessária ao funcionamento do estabelecimento e, posteriormente, o início da exploração comercial do restaurante e/ou lanchonete.

As etapas deverão observar os prazos, condições e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência, no Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro e demais documentos técnicos integrantes da contratação.

#### **6.1. Da disponibilização do imóvel e vistoria inicial**

Após a formalização do instrumento contratual, o Município disponibilizará o imóvel à concessionária mediante realização de vistoria inicial, destinada a registrar as condições físicas da edificação, instalações e demais elementos existentes no momento da entrega.

A vistoria será formalizada por meio de Termo de Vistoria Inicial, preferencialmente acompanhado de registro fotográfico, que integrará a documentação da concessão e servirá como referência para o acompanhamento das obras, conservação do patrimônio e posterior restituição do imóvel ao Município.





A partir da disponibilização formal do imóvel, a concessionária poderá adotar as providências preparatórias necessárias à execução das intervenções, observados os prazos e condições estabelecidos nos itens subsequentes.

### **6.2. Das providências anteriores ao início das obras**

Antes do efetivo início das intervenções, a concessionária deverá providenciar os profissionais, materiais, equipamentos, ferramentas, mão de obra e demais recursos necessários à execução integral dos serviços, observando os documentos técnicos fornecidos pela Administração.

A execução deverá contar com profissional legalmente habilitado, cabendo à concessionária apresentar ao Município, previamente ao início dos serviços, a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica – ART e/ou Registro de Responsabilidade Técnica – RRT de execução, conforme a natureza dos serviços e as exigências dos respectivos conselhos profissionais.

A responsabilidade técnica relativa à execução das obras será independente daquela correspondente à elaboração dos projetos, memoriais, orçamento e demais documentos técnicos fornecidos pelo Município, permanecendo a concessionária responsável pela adequada execução material das intervenções.

A concessionária poderá contratar empresa, profissional ou equipe especializada para execução das obras, permanecendo, em qualquer hipótese, integralmente responsável perante o Município pelo cumprimento dos prazos, especificações técnicas, qualidade dos serviços e demais obrigações assumidas.

### **6.3. Do início das obras**

A concessionária deverá iniciar efetivamente as obras de reforma e adequação **no prazo máximo de 15 (quinze) dias**, contado da disponibilização formal do imóvel e da autorização emitida pela Administração para início dos serviços.

Considera-se início efetivo das obras a mobilização e execução material dos serviços previstos nos documentos técnicos, não sendo suficiente, para cumprimento do prazo, a simples aquisição de materiais, contratação de profissionais ou realização de atividades exclusivamente administrativas.

A concessionária deverá organizar a execução de maneira compatível com o Cronograma Físico-Financeiro, garantindo disponibilidade suficiente de mão de obra, materiais, equipamentos e demais recursos para cumprimento do prazo final estabelecido.



#### **6.4. Do prazo para execução e conclusão das obras**

As obras de reforma e adequação deverão ser integralmente executadas e concluídas **no prazo máximo de 60 (sessenta) dias**, contado da autorização para início dos serviços, em conformidade com o Cronograma Físico-Financeiro e demais documentos técnicos integrantes da contratação.

O prazo compreende a execução de todas as intervenções previstas no Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária e demais documentos técnicos, incluindo os serviços necessários à perfeita conclusão e funcionalidade das intervenções.

Os prazos poderão ser prorrogados exclusivamente quando demonstrada ocorrência devidamente justificada que impossibilite ou prejudique a execução dentro do período estabelecido, mediante requerimento da concessionária e aprovação expressa da Administração, não produzindo a mera solicitação efeito suspensivo ou prorrogação automática.

A concessionária deverá planejar adequadamente a aquisição e entrega de materiais, contratação de mão de obra e execução das diferentes etapas, não constituindo justificativa automática para atraso situações decorrentes de deficiência de planejamento, aquisição tardia de materiais ou indisponibilidade de profissionais cuja contratação estivesse sob sua responsabilidade.

A conclusão física dos serviços deverá ser formalmente comunicada ao Município, para que seja realizada a vistoria técnica prevista neste Termo de Referência.

#### **6.5. Das condições de execução das obras**

As intervenções deverão ser executadas em estrita conformidade com o Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária e demais documentos técnicos, observando-se os materiais, quantitativos, dimensões, métodos construtivos e especificações estabelecidos pela Administração.

Não será permitida alteração do projeto, substituição de materiais ou modificação das soluções técnicas previstas sem prévia e expressa autorização do Município. Caso a concessionária identifique incompatibilidade, situação imprevista ou necessidade de adequação durante a execução, deverá comunicar imediatamente a fiscalização e aguardar orientação antes de prosseguir com o serviço afetado.

A concessionária será responsável pelo fornecimento e custeio de todos os materiais, equipamentos, ferramentas, mão de obra, transporte e demais recursos necessários à execução das obras, bem como pelos encargos



trabalhistas, previdenciários, tributários, comerciais e demais despesas decorrentes da execução.

Durante as intervenções, deverão ser adotadas todas as medidas necessárias à proteção do imóvel, das estruturas existentes e das áreas adjacentes, respondendo a concessionária pelos danos decorrentes da execução e ficando obrigada a promover, às suas expensas, os respectivos reparos.

#### **6.6. Da segurança, organização e destinação dos resíduos**

Durante toda a execução das obras, a concessionária deverá observar as normas de segurança do trabalho aplicáveis e adotar medidas destinadas à proteção dos trabalhadores e de terceiros, especialmente considerando a localização do imóvel em área de circulação pública.

O local deverá permanecer devidamente organizado, sinalizado e isolado sempre que a natureza dos serviços assim exigir, devendo ser utilizados os equipamentos de proteção individual e coletiva necessários à execução segura das atividades.

Os resíduos, entulhos, embalagens e demais materiais provenientes das demolições, remoções e demais serviços deverão ser adequadamente acondicionados, retirados e destinados a local apropriado, conforme estabelecido no Memorial Descritivo e na legislação aplicável.

Ao término das intervenções, a concessionária deverá realizar a limpeza completa da área da obra e de seu entorno, retirando materiais excedentes, resíduos, equipamentos provisórios e demais elementos decorrentes da execução.

#### **6.7. Do acompanhamento e fiscalização técnica**

A execução das obras será acompanhada pelo Eng. Civil Everson Sergio Kerbes, ao qual será assegurado acesso ao imóvel e aos serviços em execução sempre que necessário. A fiscalização poderá solicitar informações, documentos, registros, esclarecimentos e demais elementos necessários à verificação da regularidade da execução, devendo a concessionária prestar atendimento às determinações regularmente expedidas.

A fiscalização poderá determinar a correção, substituição, remoção ou refazimento de serviços e materiais executados em desconformidade com os documentos técnicos, ficando todos os custos correspondentes sob responsabilidade da concessionária.



O acompanhamento e a fiscalização realizados pelo Município não excluem nem reduzem a responsabilidade da concessionária, do responsável técnico pela execução ou dos demais profissionais envolvidos quanto à qualidade, segurança e regularidade das obras.

#### **6.8. Da medição dos serviços executados**

Os serviços serão objeto de medição pela fiscalização municipal, observando-se as etapas previstas no Cronograma Físico-Financeiro, os quantitativos efetivamente executados e as condições estabelecidas na Planilha Orçamentária e nos demais documentos técnicos.

A concessionária deverá comunicar a conclusão das etapas sujeitas à medição e disponibilizar à fiscalização todas as informações necessárias à conferência dos serviços.

Somente serão considerados, para fins de medição, os serviços efetivamente executados e incorporados à obra, em conformidade com as especificações técnicas e aceitos pela fiscalização.

A simples aquisição, entrega ou armazenamento de materiais no imóvel não caracterizará, isoladamente, serviço executado para fins de medição e posterior reconhecimento do investimento.

Serviços rejeitados, executados em desconformidade ou que necessitem de correção somente poderão ser considerados após sua regularização e correspondente aceite pela fiscalização.

#### **6.9. Da vistoria e do recebimento das obras**

Após a conclusão integral das intervenções, a concessionária deverá comunicar formalmente o Município e solicitar a realização de vistoria final.

A fiscalização técnica verificará a conformidade dos serviços com o Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária e demais documentos técnicos, bem como as condições de acabamento, limpeza, segurança e funcionalidade das intervenções.

Caso sejam constatadas pendências, defeitos, vícios aparentes, serviços incompletos ou executados em desacordo com as especificações, a concessionária será notificada para promover as correções necessárias, às suas expensas, dentro do prazo fixado pela fiscalização.



A obra somente será considerada definitivamente concluída após a regularização das pendências eventualmente apontadas e a emissão do Termo de Conclusão e Aceite das Obras pelo setor competente do Município.

A emissão do Termo de Conclusão e Aceite constituirá o marco para início da etapa destinada à instalação, organização e preparação do estabelecimento para atendimento ao público.

#### **6.10. Da instalação e preparação do estabelecimento**

Após a emissão do Termo de Conclusão e Aceite das Obras, a concessionária deverá providenciar a instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios mínimos exigidos neste Termo de Referência, bem como organizar a equipe de trabalho, adquirir o estoque inicial e adotar todas as demais providências necessárias ao pleno funcionamento do restaurante/lanchonete.

Dentro desse período, deverão também ser obtidos e apresentados, quando exigíveis, o Alvará Sanitário, Alvará de Localização e Funcionamento e demais licenças, autorizações e documentos necessários ao exercício regular da atividade.

Caso a vencedora tenha participado do procedimento como pessoa física, deverá, obrigatoriamente antes do início efetivo da exploração comercial, comprovar perante o Município a constituição da pessoa jurídica, mediante apresentação do ato constitutivo, inscrição no CNPJ e demais documentos necessários à regularização da atividade.

#### **6.11. Do prazo para início do atendimento ao público**

A concessionária deverá colocar o restaurante/lanchonete em pleno e efetivo funcionamento **no prazo máximo de 30 (trinta) dias**, contado da emissão do Termo de Conclusão e Aceite das Obras.

Para fins de cumprimento do prazo, não será suficiente a mera abertura física do estabelecimento. O início das atividades pressupõe que o espaço esteja integralmente apto ao atendimento ao público, dispondo dos equipamentos, mobiliários e utensílios mínimos exigidos, equipe necessária, licenças aplicáveis e produtos suficientes para cumprimento das condições de funcionamento e do cardápio mínimo estabelecido neste Termo de Referência.

A concessionária poderá iniciar o atendimento antes do término do prazo de 30 (trinta) dias, desde que cumpridas todas as condições técnicas, sanitárias, administrativas e operacionais necessárias ao regular funcionamento.



O início antecipado das atividades não alterará o prazo de vigência da concessão nem as demais condições econômicas e contratuais estabelecidas.

#### **6.12. Da prorrogação excepcional dos prazos**

Os prazos estabelecidos para execução das obras e início das atividades somente poderão ser prorrogados diante da ocorrência de fato superveniente devidamente comprovado que efetivamente impeça ou prejudique o cumprimento da obrigação e que não decorra de culpa, omissão, deficiência de planejamento ou responsabilidade da concessionária.

O pedido de prorrogação deverá ser apresentado formalmente e, sempre que possível, antes do encerramento do prazo correspondente, acompanhado de justificativa fundamentada e dos documentos necessários à comprovação da ocorrência.

Caberá à Administração analisar as circunstâncias apresentadas e decidir quanto à concessão ou não da prorrogação e ao respectivo período adicional. A mera apresentação do pedido não suspenderá nem prorrogará automaticamente os prazos originalmente estabelecidos.

#### **6.13. Do descumprimento dos prazos de execução**

O atraso injustificado no início ou na conclusão das obras, na correção das pendências apontadas pela fiscalização ou no início efetivo do atendimento ao público caracterizará descumprimento das obrigações assumidas pela concessionária.

A ocorrência será registrada pela fiscalização e poderá ensejar notificação para regularização, aplicação das penalidades previstas no edital e no contrato e, nas hipóteses de inadimplemento grave, reiterado ou que comprometa a finalidade da concessão, adoção das providências destinadas à extinção contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

### **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, RECONHECIMENTO DO INVESTIMENTO E COMPENSAÇÃO DA OUTORGA**

#### **7.1. Do valor estimado das obras**

As obras de reforma e adequação do quiosque possuem valor estimado de **R\$ 40.428,70 (quarenta mil, quatrocentos e vinte e oito reais e setenta centavos)**, conforme Planilha Orçamentária elaborada pelo setor técnico municipal e integrante dos documentos da contratação.

O valor estimado possui caráter referencial para a execução das intervenções e para o acompanhamento econômico do investimento, não constituindo, por si só, crédito automático em favor da concessionária.





O montante efetivamente reconhecido para fins de compensação será apurado a partir dos serviços executados, medidos e aceitos pela fiscalização municipal, observados os critérios previstos neste Termo de Referência e nos documentos técnicos.

## **7.2. Do custeio das obras**

A execução das obras será integralmente custeada pela concessionária, não havendo pagamento direto pelo Município pelos materiais, mão de obra, equipamentos, ferramentas, transportes ou demais despesas necessárias à realização das intervenções.

Caberá à concessionária organizar e custear todos os meios necessários ao cumprimento das obrigações, não podendo condicionar o andamento das obras à antecipação de valores, repasse de recursos ou qualquer forma de pagamento prévio pelo Município.

## **7.3. Da medição e apuração do investimento**

As medições realizadas nos termos do Item 6 servirão de base para a apuração do valor do investimento passível de reconhecimento pela Administração. Para cada medição serão considerados os serviços efetivamente executados e incorporados ao imóvel, observados os quantitativos constatados pela fiscalização e os respectivos valores constantes da Planilha Orçamentária integrante da contratação.

A apuração não será realizada simplesmente com base no valor desembolsado pela concessionária para aquisição de materiais ou contratação de mão de obra, mas sim nos serviços efetivamente executados, medidos e aceitos, conforme os critérios e preços estabelecidos nos documentos técnicos.

Dessa forma, eventual aquisição de materiais por valor superior ao referencial, contratação de mão de obra em condições mais onerosas ou outras despesas superiores às previstas não produzirão, por si só, aumento do valor reconhecido pelo Município.

Da mesma forma, eventual obtenção de materiais, mão de obra ou serviços em condições comerciais mais vantajosas pela concessionária não alterará os critérios de medição definidos na Planilha Orçamentária, desde que os serviços tenham sido integralmente executados nas condições técnicas exigidas.

## **7.4. Dos serviços passíveis de reconhecimento**

Poderão ser reconhecidos para fins de compensação os valores correspondentes:



- a) aos serviços expressamente previstos no Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária e demais documentos técnicos;
- b) aos materiais efetivamente empregados e incorporados às intervenções, na forma dos respectivos serviços medidos;
- c) aos serviços integral ou parcialmente executados e formalmente aceitos pela fiscalização; e
- d) excepcionalmente, às alterações ou serviços adicionais previamente autorizados pela Administração e expressamente reconhecidos como passíveis de compensação.

Somente serão reconhecidos os serviços executados em conformidade com as especificações técnicas e devidamente registrados nas respectivas medições.

#### **7.5. Dos valores não passíveis de compensação**

Não constituirão crédito e não poderão ser utilizados para compensação da outorga:

- a) serviços executados sem previsão nos documentos técnicos e sem autorização prévia da Administração;
- b) alterações, melhorias ou benfeitorias realizadas exclusivamente por conveniência da concessionária;
- c) serviços rejeitados pela fiscalização ou executados em desconformidade enquanto não forem devidamente corrigidos e aceitos;
- d) materiais adquiridos e não incorporados às obras;
- e) desperdícios, perdas, retrabalhos ou despesas decorrentes de erro de execução;
- f) multas, encargos, juros ou despesas decorrentes de obrigações próprias da concessionária;
- g) aquisição de equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários e utensílios destinados à exploração do restaurante/lanchonete;
- h) estoque inicial ou posterior de alimentos, bebidas, materiais de limpeza e demais insumos;
- i) despesas relativas à constituição ou regularização da pessoa jurídica;
- j) despesas com alvarás, licenças, autorizações, tributos e demais encargos necessários ao funcionamento;
- k) despesas ordinárias de manutenção, conservação e funcionamento do estabelecimento; e
- l) quaisquer outros gastos que não correspondam às obras obrigatórias expressamente previstas ou previamente autorizadas pelo Município.

#### **7.6. Do reconhecimento do crédito**



Após cada medição, a fiscalização técnica encaminhará os respectivos registros para formalização do valor correspondente aos serviços executados e aceitos. O valor aprovado constituirá crédito de investimento da concessionária exclusivamente para fins de compensação com as parcelas de outorga, não caracterizando obrigação de pagamento em dinheiro pelo Município.

O Município manterá controle individualizado das medições realizadas, dos valores reconhecidos, das compensações efetuadas e do saldo remanescente do crédito, permitindo o acompanhamento da evolução financeira durante a execução contratual.

A concessionária poderá solicitar acesso aos demonstrativos e registros relativos ao saldo de seu crédito, sem prejuízo dos mecanismos de controle e transparência adotados pela Administração.

#### **7.7. Do início da compensação da outorga**

A compensação da outorga ocorrerá a partir da constituição de crédito decorrente das medições devidamente aprovadas pela Administração. Enquanto houver crédito reconhecido e disponível, as parcelas mensais da outorga poderão ser compensadas até o limite do respectivo saldo, observando-se o valor mensal resultante da proposta vencedora da licitação.

A existência de serviços em execução ou de despesas realizadas pela concessionária não autorizará compensação antecipada. Somente poderão ser utilizados os valores correspondentes às medições formalmente aprovadas.

#### **7.8. Da forma de compensação**

O valor da outorga mensal resultante da licitação será confrontado, a cada competência, com o saldo de crédito reconhecido em favor da concessionária. Quando o saldo disponível for igual ou superior ao valor da outorga mensal, a parcela correspondente será integralmente compensada, procedendo-se à redução equivalente do saldo do crédito.

Quando o saldo disponível for inferior ao valor da outorga mensal, o crédito remanescente será integralmente utilizado e a concessionária deverá recolher aos cofres municipais apenas a diferença necessária para completar o valor da respectiva parcela.

Esgotado o crédito, as parcelas subsequentes da outorga deverão ser recolhidas integralmente em dinheiro, nos prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no contrato.

#### **7.9. Da compensação durante a execução das obras**



A realização das obras em etapas e a existência de medições parciais não impedem o reconhecimento progressivo do investimento, desde que os serviços correspondentes estejam efetivamente executados e tenham sido aceitos pela fiscalização.

Assim, não será necessário aguardar a conclusão integral das obras para que as medições aprovadas constituam crédito, permitindo-se o registro progressivo dos valores reconhecidos conforme o avanço físico das intervenções.

A possibilidade de reconhecimento parcial não afasta a obrigação de a concessionária concluir integralmente as obras dentro do prazo máximo de 60 (sessenta) dias, nem implica recebimento definitivo das intervenções antes da vistoria final.

#### **7.10. Da outorga durante o período anterior ao funcionamento**

A exigibilidade da outorga mensal **terá início a partir do efetivo início da exploração comercial do estabelecimento**, formalizado na forma prevista neste Termo de Referência.

Durante o período destinado à execução das obras obrigatórias e à posterior instalação e preparação do restaurante/lanchonete, observado o cumprimento regular dos prazos estabelecidos no Item 6, não haverá exigência de pagamento da outorga mensal, uma vez que o imóvel ainda não estará sendo explorado economicamente para a finalidade da concessão.

O início antecipado das atividades pela concessionária antecipará, igualmente, o marco inicial da exigibilidade da outorga.

Eventual atraso injustificado da concessionária na conclusão das obras ou no início das atividades não implicará prorrogação automática do período de inexigibilidade da outorga, podendo a Administração considerar a parcela exigível a partir da data em que o estabelecimento deveria ter iniciado regularmente suas atividades, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

#### **7.11. Do reajuste e seus efeitos sobre a compensação**

O reajuste da outorga, quando devido nos termos deste Termo de Referência e do contrato, incidirá sobre o valor mensal resultante da licitação, independentemente da existência de saldo de crédito decorrente das obras.

Caso o reajuste ocorra durante o período de compensação, o valor atualizado da outorga será utilizado para cálculo das parcelas subsequentes, sem que isso implique alteração do saldo nominal do crédito já reconhecido.



Assim, o crédito decorrente das obras corresponderá aos valores efetivamente reconhecidos nas medições, enquanto a obrigação mensal de outorga acompanhará os reajustes contratualmente previstos.

#### **7.12. Da impossibilidade de conversão do crédito em pagamento direto**

O crédito decorrente das obras destina-se exclusivamente à compensação das parcelas de outorga, não podendo ser convertido em pagamento direto, restituição financeira ou outra forma de desembolso pelo Município, ressalvada eventual hipótese expressamente prevista em lei e reconhecida pela Administração.

A concessionária não poderá exigir pagamento em dinheiro dos valores reconhecidos, nem utilizar o crédito para compensar tributos, taxas, multas, encargos ou outras obrigações distintas da outorga mensal.

#### **7.13. Do saldo de crédito em caso de extinção antecipada**

Na hipótese de extinção antecipada da concessão por culpa ou inadimplemento da concessionária, eventual saldo de crédito decorrente das obras ainda não compensado não conferirá, por si só, direito à restituição em dinheiro, indenização ou retenção do imóvel, observadas as disposições do edital, do contrato e da legislação aplicável.

Nas hipóteses de extinção antecipada por iniciativa da Administração sem culpa da concessionária, caso fortuito, força maior ou outra situação não imputável à concessionária, eventual saldo de investimento reconhecido e ainda não compensado será objeto de apuração específica pela Administração, observadas as circunstâncias do caso, as disposições contratuais e a legislação aplicável.

#### **7.14. Da incorporação das obras ao patrimônio municipal**

Todos os serviços, instalações, adequações e benfeitorias executados em cumprimento às obras obrigatórias serão incorporados definitivamente ao patrimônio municipal à medida que forem executados, não podendo ser retirados pela concessionária durante ou após a vigência da concessão.

A compensação dos valores reconhecidos mediante abatimento da outorga constitui a forma prevista contratualmente para consideração econômica do investimento obrigatório realizado no imóvel público, não gerando direito de retenção sobre o bem.

As benfeitorias ou modificações adicionais pretendidas pela concessionária dependerão de autorização prévia do Município, devendo o ato



autorizativo estabelecer, quando necessário, as condições de execução e sua situação ao término da concessão.

## **8. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONCESSÃO**

A execução da concessão será acompanhada e fiscalizada pelo Município de São Vendelino/RS, por meio de gestor e fiscal(is) designados, sem prejuízo da atuação dos setores técnicos competentes e dos demais órgãos responsáveis pela fiscalização sanitária, tributária, ambiental, urbanística e de outras matérias relacionadas ao objeto.

A gestão e a fiscalização abrangerão tanto a execução das obras de reforma e adequação do imóvel quanto a posterior exploração comercial do restaurante/lanchonete, observadas as atribuições e competências dos servidores e setores envolvidos em cada etapa.

A atuação da fiscalização municipal não excluirá nem reduzirá a responsabilidade da concessionária pela adequada execução do objeto, inclusive quanto à qualidade das obras, funcionamento do estabelecimento, segurança alimentar, atendimento ao público, conservação do patrimônio, regularidade das licenças e cumprimento das demais obrigações previstas neste Termo de Referência.

### **8.1. Da gestão da concessão**

A gestão da concessão ficará sob responsabilidade da Secretaria Municipal do Planejamento e Desenvolvimento Econômico, à qual competirá acompanhar a execução global do ajuste e adotar ou encaminhar as providências administrativas necessárias ao adequado cumprimento das obrigações.

Compete ao gestor, entre outras atribuições:

- a) acompanhar os prazos de vigência da concessão;
- b) acompanhar o cumprimento dos prazos relativos à execução das obras e ao início das atividades comerciais;
- c) manter controle das comunicações, notificações e demais ocorrências relacionadas à concessão;
- d) acompanhar, em conjunto com os setores competentes, os valores reconhecidos relativos às obras e as compensações realizadas com a outorga;
- e) acompanhar a regularidade dos pagamentos devidos pela concessionária;
- f) receber e analisar, dentro de sua competência, solicitações formuladas pela concessionária;





g) encaminhar aos setores competentes as questões de natureza técnica, jurídica, contábil ou administrativa que demandem manifestação específica;

h) acompanhar a manutenção das condições necessárias à execução do objeto durante a vigência;

i) adotar providências diante de descumprimentos constatados pela fiscalização; e

j) manter os registros necessários à adequada instrução do processo administrativo da concessão.

### **8.2. Da fiscalização das obras**

A execução das obras de reforma e adequação será acompanhada pelo Eng. Civil Everson Sergio Kerbes, com atribuições compatíveis com a natureza das intervenções. Compete à fiscalização técnica das obras, entre outras atribuições:

a) acompanhar a execução dos serviços previstos nos documentos técnicos;

b) verificar a conformidade dos materiais, métodos construtivos, quantitativos e serviços executados;

c) acompanhar o cumprimento do Cronograma Físico-Financeiro;

d) registrar o andamento e as ocorrências relevantes verificadas durante a execução;

e) realizar as medições dos serviços efetivamente executados;

f) rejeitar materiais ou serviços executados em desconformidade;

g) determinar a correção, substituição, remoção ou refazimento dos serviços inadequados;

h) analisar tecnicamente situações imprevistas ou pedidos de alteração apresentados durante a execução;

i) realizar a vistoria final das intervenções;

j) apontar eventuais pendências e acompanhar sua correção; e

k) emitir ou subsidiar a emissão do Termo de Conclusão e Aceite das Obras.

As medições e manifestações da fiscalização técnica servirão de fundamento para o reconhecimento dos valores passíveis de compensação com a outorga, conforme os critérios estabelecidos no Item 7 deste Termo de Referência.

### **8.3. Da fiscalização da exploração comercial**

Após o início das atividades, a fiscalização deverá acompanhar o cumprimento das condições estabelecidas para utilização do imóvel e exploração do restaurante/lanchonete.



A fiscalização poderá verificar, entre outros aspectos:

- a) o cumprimento dos dias e horários mínimos de funcionamento;
- b) a efetiva disponibilização do serviço de almoço e das refeições previstas para o período noturno;
- c) o atendimento ao cardápio mínimo obrigatório;
- d) a existência e as condições dos equipamentos, mobiliários e utensílios mínimos exigidos;
- e) as condições gerais de higiene, limpeza, organização e conservação do imóvel;
- f) a utilização adequada do deck e das áreas externas vinculadas ao estabelecimento;
- g) a adequada conservação das instalações e do patrimônio municipal;
- h) o cumprimento das regras relativas aos eventos oficiais;
- i) a existência e validade das licenças, alvarás e autorizações exigíveis;
- j) o cumprimento das obrigações relacionadas à destinação de resíduos;
- k) a ocorrência de cessão, transferência, sublocação ou utilização indevida do imóvel; e
- l) as demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e no contrato.

A fiscalização poderá realizar vistorias periódicas ou extraordinárias, inclusive durante os horários de funcionamento do estabelecimento, sempre que necessário à verificação do cumprimento das obrigações contratuais.

#### **8.4. Das vistorias e dos registros de fiscalização**

As vistorias realizadas durante a execução da concessão poderão ser registradas mediante relatórios, termos, fotografias, checklists, comunicações ou outros documentos considerados adequados pela Administração.

Sempre que constatada irregularidade, esta deverá ser registrada de forma suficiente para permitir sua identificação, indicando, quando cabível, a obrigação descumprida e as providências necessárias à regularização.

Os registros produzidos pela fiscalização integrarão o processo administrativo da concessão e poderão subsidiar notificações, aplicação de penalidades, análise de pedidos de prorrogação, avaliação da execução contratual e demais decisões administrativas relacionadas ao ajuste.

#### **8.5. Da comunicação de irregularidades e da regularização**

Constatada irregularidade cuja natureza admita correção, a concessionária será comunicada para promover sua regularização dentro do



prazo estabelecido pela fiscalização, considerando-se a natureza, gravidade e complexidade da providência necessária.

Quando a irregularidade representar risco à segurança, à saúde pública, ao patrimônio municipal ou aos consumidores, a Administração poderá determinar sua correção imediata, inclusive mediante suspensão da atividade ou utilização da estrutura afetada, quando necessária.

A concessão de prazo para regularização não afastará a possibilidade de aplicação das penalidades cabíveis quando a natureza ou gravidade da infração assim justificar. O não atendimento das determinações da fiscalização dentro do prazo estabelecido caracterizará descumprimento contratual e poderá ensejar a adoção das medidas previstas no edital, contrato e legislação aplicável.

#### **8.6. Da fiscalização sanitária e dos demais órgãos competentes**

A fiscalização administrativa da concessão não substituirá as atribuições dos órgãos responsáveis pela vigilância sanitária, fiscalização tributária, ambiental, urbanística, de segurança, defesa do consumidor e demais matérias sujeitas a controle específico.

A concessionária ficará sujeita às inspeções e determinações dos órgãos competentes e deverá promover, às suas expensas, as adequações necessárias ao atendimento da legislação aplicável.

Eventual autuação, interdição, suspensão de licença ou outra medida imposta por órgão competente deverá ser imediatamente comunicada ao gestor da concessão quando puder afetar o regular funcionamento do estabelecimento ou o cumprimento das obrigações contratuais.

#### **9. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

Sem prejuízo das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital, no contrato e na legislação aplicável, caberá à concessionária executar integralmente o objeto e manter, durante toda a vigência da concessão, as condições necessárias à adequada utilização do imóvel e exploração da atividade.

Constituem obrigações da concessionária, não se limitando a:

- a) receber o imóvel nas condições registradas no Termo de Vistoria Inicial e utilizá-lo exclusivamente para a finalidade estabelecida na concessão;
- b) executar integralmente as obras de reforma e adequação previstas nos documentos técnicos, observando os prazos, especificações,



procedimentos de fiscalização, medição e recebimento estabelecidos neste Termo de Referência;

c) providenciar, às suas expensas, os profissionais legalmente habilitados necessários à execução das intervenções, inclusive a correspondente ART e/ou RRT de execução, quando exigível;

d) fornecer todos os materiais, mão de obra, equipamentos, ferramentas, transportes e demais recursos necessários à execução das obras;

e) corrigir, refazer, remover ou substituir, às suas expensas, os materiais ou serviços executados em desconformidade com os documentos técnicos ou rejeitados pela fiscalização;

f) cumprir integralmente as condições de funcionamento e exploração comercial estabelecidas no Item 5 deste Termo de Referência, inclusive quanto aos horários, serviços de alimentação, cardápio mínimo, equipamentos, mobiliários, utensílios, atendimento e utilização das áreas externas;

g) manter o estabelecimento em efetivo funcionamento durante a vigência da concessão, ressalvadas as hipóteses expressamente admitidas neste Termo;

h) providenciar e manter quantidade suficiente de empregados e/ou colaboradores para assegurar a adequada prestação dos serviços, especialmente durante os períodos de maior movimento;

i) responsabilizar-se integralmente pela contratação, remuneração, direção e supervisão de seus empregados, colaboradores, profissionais e prestadores de serviços;

j) cumprir as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, tributárias, comerciais e demais encargos decorrentes de sua atividade, inexistindo qualquer vínculo entre seus empregados ou prestadores de serviços e o Município;

k) obter, manter válidos e apresentar à Administração, sempre que solicitado, os alvarás, licenças, autorizações e demais documentos necessários ao funcionamento regular do estabelecimento;

l) observar integralmente as normas sanitárias, ambientais, consumeristas, trabalhistas, tributárias, de segurança, acessibilidade e demais disposições legais aplicáveis à atividade;

m) manter o imóvel, instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios, sanitários, deck e demais áreas abrangidas pela concessão em adequadas condições de funcionamento, higiene, limpeza, conservação e segurança;

n) realizar, às suas expensas, as manutenções preventivas e corretivas decorrentes da utilização ordinária do imóvel e dos equipamentos empregados na exploração comercial;

o) arcar com as despesas decorrentes da utilização e exploração do espaço, incluindo consumo de água, energia elétrica, gás, telefone, internet,



materiais de limpeza, insumos, manutenção, controle de pragas e demais custos relacionados à atividade;

p) efetuar o pagamento da outorga mensal nas condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato, observada a sistemática de compensação do investimento prevista no Item 7;

q) observar as condições específicas estabelecidas pelo Município para eventos oficiais, inclusive quanto à manifestação de interesse em aderir ao regime especial de exploração comercial e ao pagamento de eventual valor adicional, quando aplicável;

r) manter os preços dos produtos e serviços claramente informados aos consumidores, observando a legislação consumerista aplicável;

s) responsabilizar-se pela procedência, qualidade, conservação, armazenamento, preparação e comercialização dos alimentos, bebidas e demais produtos disponibilizados no estabelecimento;

t) manter adequada gestão dos resíduos gerados pela atividade e pelas obras, promovendo seu acondicionamento, coleta e destinação na forma exigida pela legislação e por este Termo;

u) comunicar imediatamente ao Município qualquer dano, sinistro, acidente, interdição, autuação, suspensão de licença ou outra ocorrência relevante capaz de afetar o imóvel ou a continuidade da exploração;

v) reparar integralmente, às suas expensas, os danos causados ao imóvel, às instalações municipais, aos espaços públicos adjacentes ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão da concessionária, de seus empregados, prepostos, profissionais contratados ou prestadores de serviços;

w) não realizar obras, alterações, ampliações, instalações permanentes ou modificações físicas além daquelas previstas nos documentos técnicos sem prévia e expressa autorização do Município;

y) não ceder, transferir, emprestar, arrendar ou sublocar, total ou parcialmente, o imóvel ou os direitos decorrentes da concessão sem prévia e expressa autorização da Administração;

aa) não utilizar o imóvel para atividade diversa daquela prevista na concessão, salvo atividade complementar expressamente permitida neste Termo ou previamente autorizada pelo Município;

ab) responsabilizar-se pela segurança dos bens, mercadorias, equipamentos, mobiliários, valores e demais itens de sua propriedade mantidos no estabelecimento, não cabendo ao Município responsabilidade por furtos, roubos, perdas ou danos, ressalvadas as hipóteses legalmente imputáveis à Administração;

ac) comunicar previamente ao Município qualquer necessidade de interrupção excepcional das atividades, apresentando a respectiva justificativa,



ressalvadas situações emergenciais que impossibilitem comunicação antecipada;

ad) ao término ou extinção da concessão, restituir o imóvel ao Município livre e desocupado de pessoas e bens particulares, em adequadas condições de higiene, conservação, segurança e funcionamento, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular e observadas as disposições específicas relativas às obras e benfeitorias incorporadas.

### **9.1. Da responsabilidade por danos**

A concessionária responderá pelos danos causados ao imóvel e aos demais bens municipais decorrentes de utilização inadequada, negligência, imprudência, imperícia ou descumprimento das condições estabelecidas para a concessão.

Constatado dano imputável à concessionária, o Município poderá determinar sua reparação ou reposição, estabelecendo prazo compatível com a natureza da providência necessária. A reparação do dano não afastará a aplicação de eventual penalidade quando a conduta também caracterizar infração às obrigações contratuais.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

Constituem obrigações do Município de São Vendelino/RS, na condição de concedente:

- a) disponibilizar o imóvel à concessionária nas condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato;
- b) realizar, juntamente com a concessionária, a vistoria inicial do imóvel e formalizar o respectivo Termo de Vistoria Inicial;
- c) disponibilizar o Projeto Arquitetônico, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro e demais documentos técnicos necessários à execução das obras obrigatórias;
- d) prestar, por meio dos setores competentes, os esclarecimentos relativos aos documentos técnicos elaborados pela Administração;
- e) emitir a autorização para início das obras após o atendimento das condições estabelecidas neste Termo;
- f) designar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) responsáveis pelo acompanhamento da concessão;
- g) acompanhar e fiscalizar a execução das obras e a posterior exploração comercial do estabelecimento, nos termos do Item 8;
- h) realizar as medições dos serviços executados e analisar sua conformidade com os documentos técnicos;
- i) realizar a vistoria final das obras e emitir o Termo de Conclusão e Aceite após o atendimento das condições estabelecidas;





j) reconhecer e registrar os valores correspondentes aos serviços efetivamente executados, medidos e aceitos para fins de compensação da outorga;

k) manter controle dos créditos decorrentes das obras, das compensações realizadas e dos respectivos saldos;

l) disponibilizar ou emitir os documentos necessários ao recolhimento das parcelas de outorga efetivamente devidas;

m) acompanhar a regularidade dos pagamentos e adotar as providências administrativas cabíveis em caso de inadimplemento;

n) comunicar à concessionária as condições específicas relativas aos eventos oficiais submetidos a regime especial de exploração comercial, inclusive eventual valor adicional, prazo para manifestação de interesse e demais regras aplicáveis;

o) assegurar à concessionária a utilização do imóvel durante a vigência contratual, desde que observadas as condições da concessão;

p) receber, analisar e decidir, dentro de suas competências, as solicitações e requerimentos apresentados pela concessionária;

q) comunicar formalmente as irregularidades constatadas e estabelecer prazo para sua correção quando a natureza da ocorrência assim permitir;

r) adotar as providências administrativas necessárias diante de descumprimentos contratuais;

s) realizar vistorias no imóvel sempre que necessário ao acompanhamento da concessão;

t) respeitar a autonomia empresarial da concessionária na condução de sua atividade comercial, não interferindo na gestão ordinária do estabelecimento além dos limites decorrentes da concessão, da fiscalização do patrimônio público e das condições previstas nos documentos da contratação; e

u) cumprir as demais obrigações que lhe forem atribuídas pelo edital, contrato e legislação aplicável.

#### **10.1. Da ausência de garantia de resultado econômico**

O Município não assegurará à concessionária faturamento mínimo, quantidade mínima de consumidores, margem de lucro, retorno sobre o investimento ou qualquer resultado econômico decorrente da exploração comercial do estabelecimento.

A realização, alteração, redução ou cancelamento de eventos municipais, bem como variações no fluxo de pessoas, condições econômicas, sazonalidade ou comportamento dos consumidores, não gerarão direito automático à redução da outorga, indenização ou compensação, ressalvadas as hipóteses expressamente previstas na legislação ou no contrato.



A concessionária assumirá os riscos ordinários inerentes à atividade empresarial, cabendo-lhe avaliar previamente a viabilidade econômica da exploração e organizar sua operação de acordo com as condições estabelecidas na licitação.

#### **10.2. Da não exclusividade comercial**

A concessão do quiosque não conferirá à concessionária exclusividade para comercialização de alimentos, bebidas ou demais produtos no Município, na Rua Coberta ou em eventos realizados nas proximidades do imóvel.

O Município poderá autorizar, permitir ou contratar a participação de outros comerciantes, restaurantes, lanchonetes, produtores, expositores, vendedores ambulantes, food trucks e demais atividades compatíveis com cada evento ou espaço público, observada a legislação aplicável.

A existência de outros estabelecimentos ou comerciantes, inclusive durante eventos oficiais, não constituirá fundamento para redução da outorga, indenização, ressarcimento ou qualquer outra compensação financeira à concessionária.

### **11. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

A seleção do concessionário será realizada mediante procedimento licitatório, observadas as condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável, admitindo-se a participação de pessoas físicas ou jurídicas que atendam aos requisitos exigidos para a contratação.

O julgamento das propostas será realizado pelo critério de maior oferta, tendo como referência o valor mínimo mensal de outorga de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais), sendo considerada mais vantajosa a proposta que apresentar o maior valor mensal, desde que atendidas todas as demais condições do edital.

Não serão admitidas propostas com valor mensal de outorga inferior ao mínimo estabelecido pela Administração.

#### **11.1. Da participação de Pessoa Física**

Será admitida a participação de pessoa física, independentemente de possuir pessoa jurídica previamente constituída, desde que cumpra os requisitos de habilitação específicos estabelecidos no edital.

A possibilidade de participação da pessoa física tem por finalidade ampliar a competitividade do certame, permitindo que interessados aptos à



exploração da atividade possam disputar a concessão sem necessidade de constituição empresarial anterior à licitação.

Caso a vencedora seja pessoa física, deverá constituir pessoa jurídica com atividade econômica compatível com a exploração do restaurante/lanchonete e apresentar sua inscrição no CNPJ antes do início efetivo das atividades comerciais, juntamente com os demais documentos necessários à regularização do estabelecimento.

A constituição posterior da pessoa jurídica não importará alteração das condições da proposta apresentada nem afastará as responsabilidades assumidas pela pessoa física vencedora no procedimento licitatório, devendo ser observados os procedimentos estabelecidos no edital e no contrato para formalização da concessão.

#### **11.2. Da vistoria prévia**

Será facultada aos interessados a realização de vistoria prévia no imóvel objeto da concessão, mediante agendamento junto ao Município **no Setor de Planejamento e Desenvolvimento Econômico, pelo telefone (51) 99613-4195**, com a finalidade de possibilitar conhecimento das condições físicas do espaço, acessos, instalações existentes e demais características relevantes para formulação da proposta.

A não realização da vistoria não poderá fundamentar posterior alegação de desconhecimento das condições aparentes e acessíveis do imóvel, desde que tenha sido assegurada ao interessado oportunidade para sua realização.

O licitante que optar por não realizar a vistoria deverá apresentar declaração de que possui pleno conhecimento das condições necessárias à execução do objeto e assume os riscos decorrentes de sua opção, na forma estabelecida no edital.

A vistoria prévia realizada durante a licitação não se confunde com o Termo de Vistoria Inicial previsto no Item 6, que será elaborado após a contratação para registrar oficialmente as condições do imóvel no momento de sua disponibilização à concessionária.

#### **12. DA OUTORGA, PAGAMENTO E REAJUSTE**

A exploração econômica do imóvel objeto da concessão ficará condicionada ao pagamento de outorga mensal ao Município de São Vendelino/RS, cujo valor corresponderá à proposta apresentada pela licitante vencedora, observado o valor mínimo mensal de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) estabelecido para o certame.



O valor ofertado pela vencedora passará a constituir o valor mensal da outorga durante a execução contratual, sujeito aos reajustes previstos neste Termo de Referência, não sendo admitida sua redução em razão de variações ordinárias de faturamento, movimento de consumidores, sazonalidade ou demais riscos inerentes à exploração comercial.

#### **12.1. Do reajuste**

O valor mensal da outorga será reajustado anualmente, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, mediante aplicação da variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

O marco inicial para contagem do período de reajuste deverá observar a data-base definida no edital e no contrato.

O reajuste será aplicado sobre o valor mensal da outorga resultante da proposta vencedora, e não sobre o valor mínimo de R\$ 2.500,00 estabelecido pela Administração.

Quando houver saldo de crédito decorrente das obras no momento da aplicação do reajuste, o valor atualizado da outorga será considerado para as compensações subsequentes, sem alteração do valor nominal do crédito já reconhecido, conforme estabelecido no Item 7.

#### **12.2. Da inadimplência**

O não pagamento da parcela da outorga no respectivo vencimento, quando não abrangida integralmente pela compensação prevista no Item 7, caracterizará inadimplemento da concessionária. Sobre os valores pagos em atraso incidirão os acréscimos legais e/ou contratuais aplicáveis, conforme estabelecido no edital, no contrato e na legislação municipal pertinente.

A inadimplência será registrada pela Administração e a concessionária poderá ser formalmente notificada para promover a regularização do débito, sem prejuízo da cobrança administrativa ou judicial e da aplicação das penalidades cabíveis.

A inadimplência reiterada ou a manutenção injustificada de débitos poderá caracterizar descumprimento grave das obrigações da concessão e, observados o contraditório e a ampla defesa, ensejar a adoção das medidas necessárias à extinção contratual.

### **13. DAS SANÇÕES E DO DESCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES**



O descumprimento das obrigações estabelecidas no edital, neste Termo de Referência, no contrato e nos demais documentos integrantes da contratação sujeitará a concessionária às medidas administrativas e penalidades legalmente cabíveis, observados a natureza e a gravidade da infração, os danos dela decorrentes, as circunstâncias do caso concreto e os princípios do contraditório e da ampla defesa.

A aplicação de penalidade não afastará a obrigação da concessionária de corrigir a irregularidade, reparar os danos causados, efetuar os pagamentos devidos ou cumprir as demais obrigações decorrentes da concessão.

Sem prejuízo de outras situações previstas no edital, no contrato ou na legislação, poderão caracterizar descumprimento das obrigações da concessão:

- a) deixar de iniciar ou concluir as obras nos prazos estabelecidos, sem justificativa aceita pela Administração;
- b) executar as obras em desacordo com os projetos, memoriais, especificações ou determinações da fiscalização;
- c) iniciar obras sem a documentação e responsabilidade técnica exigíveis;
- d) deixar de corrigir serviços rejeitados ou irregularidades apontadas pela fiscalização;
- e) não iniciar a exploração comercial dentro do prazo estabelecido;
- f) manter o estabelecimento fechado injustificadamente durante os dias e horários obrigatórios;
- g) deixar de disponibilizar reiteradamente os serviços ou o cardápio mínimo obrigatório;
- h) descumprir as condições sanitárias, de higiene, segurança ou conservação;
- i) utilizar o imóvel para finalidade diversa da autorizada;
- j) realizar obras ou modificações não autorizadas;
- k) ceder, transferir, emprestar, arrendar ou sublocar irregularmente o imóvel ou a concessão;
- l) impedir ou dificultar injustificadamente a fiscalização;
- m) deixar de apresentar documentos solicitados pela Administração;
- n) deixar de manter licenças ou autorizações indispensáveis ao funcionamento;
- o) causar danos ao patrimônio público e deixar de promover sua reparação;
- p) deixar de recolher a outorga ou demais valores devidos;
- q) descumprir determinações regularmente expedidas pela Administração; e



r) praticar qualquer outro ato que caracterize inexecução total ou parcial das obrigações assumidas.

### **13.2. Das penalidades**

Pelas infrações cometidas durante o procedimento licitatório ou a execução da concessão poderão ser aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as hipóteses, procedimentos e limites definidos no edital e no contrato.

A aplicação das sanções será precedida do procedimento administrativo cabível, assegurando-se à interessada o contraditório e a ampla defesa. As penalidades poderão ser aplicadas sem prejuízo da obrigação de ressarcimento integral dos danos causados à Administração e das demais consequências previstas em lei.

## **14. DA EXTINÇÃO DA CONCESSÃO E RESTITUIÇÃO DO IMÓVEL**

A concessão será extinta pelo término do prazo contratual ou nas demais hipóteses previstas na legislação, no edital e no contrato, inclusive em razão de descumprimento das obrigações assumidas, quando a gravidade da situação justificar a medida.

A extinção da concessão implicará a cessação do direito de utilização e exploração econômica do imóvel pela concessionária, que deverá promover sua restituição ao Município nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Encerrada a concessão, a concessionária deverá restituir o imóvel ao Município livre e desocupado de pessoas, mercadorias e bens particulares, em condições adequadas de limpeza, conservação, segurança e funcionamento, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

Será realizada vistoria final para comparação das condições do imóvel com aquelas registradas no Termo de Vistoria Inicial, consideradas as obras e melhorias incorporadas durante a vigência. Os danos decorrentes de uso inadequado, negligência ou ausência de manutenção que sejam imputáveis à concessionária deverão ser reparados às suas expensas antes da devolução definitiva ou, quando cabível, ressarcidos ao Município.

As obras obrigatórias de reforma e adequação, bem como as benfeitorias e instalações permanentes incorporadas ao imóvel, passarão a integrar o patrimônio municipal e não poderão ser retiradas ao término da concessão.





A concessionária não terá direito de retenção do imóvel em razão das obras ou benfeitorias realizadas. Eventual tratamento econômico de saldo de investimento reconhecido e ainda não compensado observará exclusivamente as regras estabelecidas no Item 7, no contrato e na legislação aplicável, considerada a causa da extinção da concessão.

Os equipamentos, mobiliários, utensílios e demais bens móveis adquiridos pela concessionária para exploração do estabelecimento permanecerão de sua propriedade, desde que não tenham sido incorporados permanentemente ao imóvel ou incluídos entre os investimentos reconhecidos pelo Município.

Ao término da concessão, tais bens deverão ser retirados dentro do prazo estabelecido pela Administração, sem causar danos ao imóvel ou às instalações municipais. Eventuais danos provocados durante a retirada deverão ser integralmente reparados pela concessionária.

A concessionária deverá desocupar e restituir o imóvel dentro do prazo estabelecido pela Administração por ocasião do encerramento da concessão. A permanência indevida no imóvel após a extinção do direito de uso poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e judiciais cabíveis, sem prejuízo da cobrança dos valores correspondentes ao período de ocupação irregular e da responsabilização por eventuais danos.

## **15. PESSOAL E CONDIÇÕES DE TRABALHO**

### **15.1. Da equipe**

A concessionária deverá manter trabalhadores em quantidade suficiente para assegurar o funcionamento durante todos os horários mínimos. O dimensionamento deverá contemplar produção, atendimento, limpeza, reposição, caixa e demais atividades, evitando interrupções, demora excessiva ou prejuízo à qualidade.

A contratação, remuneração, direção e supervisão da equipe serão de responsabilidade exclusiva da concessionária. Não haverá vínculo trabalhista, funcional ou previdenciário entre o Município e os empregados, sócios, prepostos ou prestadores utilizados na exploração.

Todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, securitários e comerciais serão suportados pela concessionária. Também caberá a ela cumprir as normas de saúde e segurança do trabalho, jornada, descanso, remuneração e proteção aos trabalhadores.

### **15.2. Da higiene e das vestimentas**



Os trabalhadores deverão apresentar-se em condições adequadas de higiene e utilizar vestimentas limpas, conservadas e compatíveis com a atividade desempenhada. A concessionária deverá fornecer os uniformes ou as peças necessárias e assegurar sua substituição sempre que houver sujeira, desgaste ou inadequação.

Nas áreas de manipulação deverão ser utilizados proteção para os cabelos, calçado fechado e vestimenta que reduza os riscos de contaminação e acidentes. Adornos, objetos pessoais e demais itens capazes de comprometer a segurança dos alimentos deverão ser retirados ou controlados.

Luvas, máscaras, aventais e outros equipamentos deverão ser utilizados quando indicados pela legislação, pelo procedimento ou pela avaliação de risco. Esses materiais não substituirão a higienização das mãos e deverão ser trocados, higienizados ou descartados conforme sua natureza e orientação do fabricante.

A CONCESSIONÁRIA deverá, sem prejuízo das exigências legais pertinentes: fornecer 2 (dois) conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, cada um composto com os seguintes itens: camisa/blusa, calça, touca, sapato fechado e avental.; manter seu pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado; o uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos; e a troca de luvas descartáveis, máscaras e aventais deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

### **15.3. Da saúde dos trabalhadores**

A concessionária deverá realizar o controle de saúde ocupacional conforme a legislação trabalhista e sanitária, incluindo a Norma Regulamentadora nº 7 ou outra que venha a substituí-la. Os exames e acompanhamentos deverão ser compatíveis com os riscos de cada função.

Deverá ser afastado da manipulação o trabalhador que apresente sintomas, ferimentos ou condição capaz de comprometer a segurança dos alimentos. O afastamento deverá permanecer enquanto existir risco, observados os direitos trabalhistas e a confidencialidade das informações.

Somente poderão permanecer no estabelecimento pessoas com idade legalmente permitida e condições de saúde compatíveis com as atividades exercidas. A concessionária deverá orientar a equipe a comunicar imediatamente situações que possam oferecer risco sanitário.



#### **15.4. Da organização das funções**

As atividades deverão ser organizadas de forma a evitar contaminação cruzada entre dinheiro, resíduos, produtos de limpeza, alimentos crus e alimentos prontos. A concessionária deverá estabelecer procedimentos claros e orientar os trabalhadores quanto à sequência correta das tarefas.

O empregado que realizar recebimento de dinheiro, cartões ou outros meios de pagamento somente poderá manipular alimentos prontos após higienização adequada das mãos e adoção das medidas sanitárias aplicáveis. Sempre que possível, deverá haver separação entre as funções de caixa e manipulação nos períodos de maior movimento.

Os trabalhadores responsáveis por sanitários, resíduos ou atividades potencialmente contaminantes deverão utilizar proteção adequada e somente ingressar nas áreas de preparo após as medidas de higienização e troca necessárias.

#### **15.5. Do responsável pela manipulação**

A concessionária deverá designar pessoa responsável pelas atividades de manipulação, preparação, armazenamento, conservação e exposição dos alimentos. O responsável deverá possuir capacitação em boas práticas e acompanhar o cumprimento dos procedimentos sanitários adotados.

A Concessionária deverá possuir um responsável técnico, sendo este exclusivamente um profissional Nutricionista, conforme determina a Resolução RDC 216 de 15/09/04, portarias nº 1.428/MS, de 26/11/93 e nº 326 – SVS/MS, de 30/07/97.

Os comprovantes de capacitação do responsável e dos manipuladores deverão permanecer disponíveis para fiscalização. Os treinamentos deverão ser atualizados quando houver alteração de procedimentos, mudança relevante no cardápio, constatação de falhas ou exigência sanitária.

### **16. SUSTENTABILIDADE E GESTÃO DE RESÍDUOS**

A execução da concessão deverá observar práticas compatíveis com o uso racional dos recursos naturais, adequada gestão dos resíduos e prevenção de impactos ambientais decorrentes tanto das obras de reforma e adequação quanto da posterior exploração comercial do restaurante/lanchonete.

A concessionária deverá adotar medidas destinadas à redução de desperdícios de água, energia elétrica, alimentos, materiais e demais insumos utilizados na atividade, sempre que tecnicamente e economicamente viável, sem prejuízo das condições sanitárias, operacionais e de segurança exigíveis.



Durante a execução das obras, os resíduos da construção civil, entulhos, embalagens, materiais removidos e demais resíduos gerados deverão ser adequadamente acondicionados, transportados e destinados, sob responsabilidade da concessionária, observadas as disposições do Memorial Descritivo e da legislação aplicável.

Não será permitida a deposição de resíduos em vias, calçadas, áreas verdes, espaços públicos ou locais não autorizados, devendo a concessionária manter a área da obra e seu entorno em condições adequadas de organização e limpeza.

Concluídas as intervenções, todos os resíduos, materiais excedentes e estruturas provisórias decorrentes da execução deverão ser retirados, ficando a emissão do Termo de Conclusão e Aceite condicionada à adequada limpeza e organização do local.

Durante o funcionamento do restaurante/lanchonete, a concessionária será responsável pelo adequado acondicionamento, armazenamento e destinação dos resíduos gerados pela atividade, observadas as normas sanitárias, ambientais e as regras municipais relativas à coleta.

Os resíduos deverão permanecer acondicionados em recipientes adequados, em condições que impeçam contaminação, proliferação de vetores, odores excessivos ou comprometimento da higiene do estabelecimento e das áreas públicas adjacentes.

Deverá ser promovida, sempre que aplicável, a separação dos resíduos recicláveis e sua destinação adequada, em conformidade com os sistemas de coleta e destinação disponíveis no Município.

Os óleos e gorduras utilizados na preparação dos alimentos não poderão ser descartados na rede de esgoto, rede pluvial, solo ou juntamente com resíduos comuns. A concessionária deverá realizar o armazenamento temporário desses resíduos em recipientes apropriados e promover sua destinação ambientalmente adequada, preferencialmente mediante encaminhamento a empresa, entidade ou sistema de coleta destinado à reciclagem ou reaproveitamento.

Sempre que solicitado pela fiscalização, a concessionária deverá prestar informações acerca da forma adotada para destinação dos resíduos gerados pela atividade.

## **17. DISPOSIÇÕES FINAIS**



A execução da concessão deverá observar integralmente as disposições deste Termo de Referência, do edital, do contrato e dos demais documentos que integram o procedimento licitatório, especialmente aqueles relacionados às características do imóvel, às obras obrigatórias e às condições de exploração comercial.

Integram as condições da concessão, independentemente de transcrição, os documentos técnicos disponibilizados pela Administração, especialmente: a) Estudo Técnico Preliminar – ETP; b) Projeto Arquitetônico e respectivos desenhos e detalhamentos; c) Memorial Descritivo das obras; d) Planilha Orçamentária; e) Cronograma Físico-Financeiro; f) documentos relativos à caracterização e localização do imóvel; e g) demais anexos técnicos que acompanhem o edital.

A concessionária deverá observar os documentos técnicos em sua integralidade, não podendo alegar desconhecimento das condições neles estabelecidas após a contratação.

#### **17.2. Das divergências nos documentos técnicos**

Eventuais divergências, omissões, incompatibilidades ou dúvidas identificadas entre os projetos, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária ou demais documentos técnicos deverão ser comunicadas ao Município antes da execução do serviço correspondente, para análise e orientação do setor competente.

A concessionária não poderá decidir unilateralmente pela alteração de solução técnica, material, dimensão, quantitativo ou método construtivo diante de eventual divergência documental.

A orientação expedida pela Administração deverá ser formalmente registrada quando produzir efeitos sobre a execução das obras, especialmente quando envolver alteração das condições originalmente previstas.

#### **17.3. Dos casos omissos**

As situações não expressamente previstas neste Termo de Referência serão analisadas pela Administração à luz do edital, do contrato, dos documentos técnicos, da legislação aplicável e dos princípios que regem a Administração Pública.

A existência de situação não prevista não autorizará a concessionária a adotar unilateralmente providência que altere as condições da concessão ou produza impacto sobre o patrimônio municipal.



#### **17.4. Da vinculação à proposta**

A proposta apresentada pela licitante vencedora integrará as condições da concessão, especialmente quanto ao valor mensal da outorga ofertada, que permanecerá vinculante durante a vigência, ressalvados os reajustes e demais alterações legalmente admitidas. A concessionária ficará igualmente vinculada às declarações e compromissos apresentados durante o procedimento licitatório.

#### **18. DOCUMENTOS QUE INTEGRAM ESTE TERMO:**

**Anexo I** – Tabela de Itens Mínimos de Equipamentos

**Anexo II** – Declaração de Elaboração Independente de Proposta

**Anexo III** – Declaração de Enquadramento (Lei Complementar 123/06)

**Anexo IV** – Modelo de Descrição da Proposta de Preços

**Anexo V** – Modelo de Procuração

**Anexo VI** – Declaração quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista

**Anexo VII** – Modelo de Comprovação de Aptidão de Desempenho

**Anexo VIII** – Declaração de Ciência dos Requisitos Técnicos (Visita Técnica)

**Anexo IX** – Indicação de Instalações, Aparelhamento e Pessoal Técnico

**Anexo X** – Prova de Habilitação – Proteção ao Trabalho do Menor

**Anexo XI** – Projeto Arquitetônico

**Anexo XII** – Memorial Descritivo

São Vendelino, 12 de Agosto de 2026.

**FERNANDO LUIS ANGST**

SECRETÁRIO MUNICIPAL DO PLANEJAMENTO





## **ANEXO I**

### **RELAÇÃO DOS ITENS MINIMOS OBRIGATÓRIOS**

#### **1. EQUIPAMENTOS:**

| ITEM | EQUIPAMENTO                                                |
|------|------------------------------------------------------------|
| 1    | Forno de microondas                                        |
| 2    | Forno elétrico                                             |
| 3    | Geladeira/freezer expositora vertical, com porta de vidro. |
| 4    | Geladeira                                                  |
| 5    | Sanduícheira                                               |
| 6    | Liquidificador                                             |
| 7    | Estufa para salgados                                       |
| 8    | Cafeteira                                                  |
| 9    | Espremedor de frutas                                       |
| 10   | Chapa Elétrica                                             |
| 11   | Fogão Industrial                                           |
| 12   | 20 mesas e 40 cadeiras                                     |
| 13   | 10 guarda-sóis                                             |
| 14   | 2 splits com capacidade de 24000 btus                      |
| 15   | Móvel para exposição de souvenirs                          |
| 16   | Louças e talheres novas                                    |
| 17   | Churrasqueira                                              |

#### **2. ALIMENTOS CONSTANTES NO CARDÁPIO:**

A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

##### **a) LANCHONETE**

| ITEM | ALIMENTOS                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Água Mineral                                                                                                                            |
| 2    | Água de Coco (em garrafa ou natural)                                                                                                    |
| 3    | Refrigerantes: normal, hte/ou diet, ao menos três tipos                                                                                 |
| 4    | <u>Sucos</u> : três tipos de sucos naturais e dois tipos de sucos enlatados e/ou em caixa e/ou polpa                                    |
| 5    | Cafés: dois tipos                                                                                                                       |
| 6    | Chás: dois tipos                                                                                                                        |
| 7    | <u>Salgados</u> : três tipos de salgados de forno, três tipos de salgados fritos e mínimo de 1 tipo de salgado feito com massa integral |
| 8    | Dois tipos de doce                                                                                                                      |
| 9    | Um tipo de torta doce                                                                                                                   |
| 10   | Dois tipos de sanduíche natural                                                                                                         |
| 11   | Dois tipos de sanduíches diversos                                                                                                       |
| 12   | Pão de queijo/Pão delícia.                                                                                                              |



|    |                                               |
|----|-----------------------------------------------|
| 13 | Balas, bombons, goma de mascar e assemelhados |
| 14 | Picolés e sorvetes (6 tipos no total).        |
| 15 | Xis                                           |
| 16 | Chopp e cerveja                               |

**Refeições no período mínimo durante meio-dia (das 11h30 às 13h30).** Refeições deverão ser fornecidas na modalidade buffet com os itens mínimos:

- a) Mínimo de dois tipos de proteínas animal;
- b) Mínimo de dois tipos de saladas (com opções de vegetais crus, cozidos e molhos);
- c) Mínimo de dois tipos de acompanhamentos, além de arroz e feijão - que também deverão ser ofertados diariamente. Ex: massa, purê ou gratinado, arroz recheado, farofa.
- d) Mínimo de 2 tipos de frutas da estação.

**b) RESTAURANTE**

**b.1)** Refeições no período mínimo durante a noite (das 19h as 21h30min)

**b.1.1)** de Terça a Quinta-Feira:

**b.1.1.1)** Pratos ala carte contendo no mínimo duas opções mínimas com opções diferentes:

- a) 01** proteína
- b) 02** carboidratos
- c) 02** saladas/vegetais

**b.1.2)** De Sexta a domingo:

**b.1.2.1)** Pratos ala carte contendo no mínimo duas opções mínimas com opções diferentes:

- a) 01** proteína
- b) 02** carboidratos
- c) 02** saladas/vegetais

**b.1.2.2)** Pizzas ala carte ou rodízio de pizzas.

É proibida a utilização ou adição de gordura hidrogenada no preparo de quaisquer alimentos.

Os sucos, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros líquidos, quando não disponibilizados em suas embalagens originais, devem ser servidos em copos descartáveis; e/ou, em copos de vidro; e/ou, em xícaras, sempre de igual capacidade.



Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, conforme legislação reguladora.

## **PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS:**

### **A) GÊNEROS**

A.1) Os produtos não industrializados deverão ser servidos sempre frescos;

A.2) Deverão sempre ser respeitados o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor;

A.3) A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral.

### **B) SERVIÇOS**

B.1) O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e de segurança;

B.2) As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuadas com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;

B.3) O lixo da cozinha e da lanchonete deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para essa finalidade;

B.4) O abastecimento e controle de estoque é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.



---

## **ANEXO II**

---

### **MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

NUMERO LICITAÇÃO:

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante) para fins de participação no certame licitatório acima identificado, declaro, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente por mim e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentei, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação quanto a participar ou não dela;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação antes da adjudicação do objeto;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que estou plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la.

Data e local

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA



---

**ANEXO III**

---

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06)**  
**[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]**

Para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, declaramos:

( ) que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da licitação, na condição de microempresa e que não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.  
[ou]

( ) que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da licitação, na condição de empresa de pequeno porte e que não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.

Data e local

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA



**ANEXO IV**

**MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS  
(VALOR PAGO PELA OCUPAÇÃO DA ÁREA)**

| Descrição                                                                                                                                                                                                                                          | Unidade de Fornecimento | Quantitativo | Valor Mensal | Valor total estimado (60 meses) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|--------------|---------------------------------|
| CONCESSÃO DE USO REMUNERADO, de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia no quiosque/restaurante/cantina localizada na Rua Cônego Caspary, 226, edificado sobre a matrícula nº 2013 do Registro de Imóveis de Feliz |                         |              | R\$          |                                 |

O valor mensal proposto pela proponente será pago diretamente, mediante boleto de pagamento a ser emitido pela Secretaria Municipal da Fazenda.

Data e local

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA





*Município de São Vendelino*  
*Estado do Rio Grande do Sul*



---

## **ANEXO V**

---

### **MODELO DE PROCURAÇÃO**

---

Licitação nº

Através do presente instrumento, nomeamos e constituímos o(a) Senhor(a) ....., (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº ....., expedido pela ....., devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº ....., residente à rua ....., nº ..... como nosso mandatário, a quem outorgamos amplos poderes para praticar todos os atos relativos ao procedimento licitatório indicado acima, conferindo-lhe poderes para:

(apresentar proposta de preços, interpor recursos e desistir deles, contra-arrazoar, assinar contratos, negociar preços e demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame etc).

Data e local

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA



*Município de São Vendelino*  
*Estado do Rio Grande do Sul*



---

## **ANEXO VI**

---

### **MODELO DE DECLARAÇÃO QUANTO À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA (LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06)**

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE QUE TENHA RESTRIÇÃO NA REGULARIDADE FISCAL E/OU TRABALHISTA]

LICITAÇÃO Nº

Em cumprimento ao disposto no instrumento convocatório acima identificado, declaro, para os efeitos da Lei Complementar no 123/06 Haver restrição na comprovação da nossa regularidade ( ) fiscal ( ) trabalhista, a cuja regularização procederemos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da declaração do vencedor.

DATA E LOCAL

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA



*Município de São Vendelino*  
*Estado do Rio Grande do Sul*



---

## **ANEXO VII**

---

### **PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

#### **MODELO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO**

Licitação Nº

Declaramos, para fins de habilitação Número em processo licitatório, que a empresa XXX, CNPJ XXX, com endereço na XXX, prestou serviço de XXXX, atendendo integralmente as especificações CONCESSIONÁRIAS, inexistindo, até a presente data, registros negativos que comprometam a prestação.

| Especificação | Quantitativo | Prazo de execução |
|---------------|--------------|-------------------|
|               |              |                   |

Data e Local

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA



---

**ANEXO VIII**

---

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS**

---

Licitação Nº

Atesto que o preposto da [LICITANTE INTERESSADA], CNPJ nº xxx, Sr.(a) xxx, CPF nº xxx, interessado em participar do procedimento licitatório [IDENTIFICAR A LICITAÇÃO], realizou a VISITA TÉCNICA na (UNIDADE) e tomou ciência de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Ainda, declaro, ainda, que estou ciente do Projeto arquitetônico a ser seguido para a execução das obras de reforma do Quiosque, bem como, do memorial descritivo e do custo estimado do orçamento apresentado.

DATA E LOCAL

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA

[OU] Declaro, em atenção ao procedimento licitatório [IDENTIFICAR A LICITAÇÃO], para os fins ter ciência de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, pelo que dispenso a realização de VISITA TÉCNICA, com o que não poderei alegar desconhecimento supervenientemente.

DATA E LOCAL

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA



*Município de São Vendelino*  
*Estado do Rio Grande do Sul*



---

## **ANEXO IX**

---

### **MODELO DE INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO**

#### **DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPONIBILIDADE**

Declaro para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, para atender a todas as exigências do Termo de Referência anexo ao Processo licitatório nº xxx.

DATA E LOCAL

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA



*Município de São Vendelino*  
*Estado do Rio Grande do Sul*



---

## **ANEXO X**

---

### **MODELO DE PROVA HABILITAÇÃO – PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR**

---

Licitação Nº

Declaramos, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei estadual nº 9.433/05, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

☐ nem menor de 16 anos.

☐ nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

DATA E LOCAL

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL /  
ASSINATURA